

УКРАЇНА

Пешук 3838
UKRAINE

ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55129

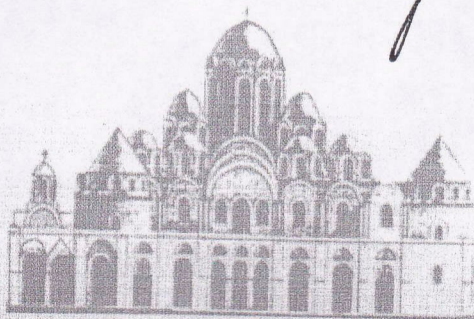
ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ
НАПІВФАБРИКАТІВ В ТІСОВІЙ ОБОЛОНЦІ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) **55129**

(19) **UA**

(51) **МПК (2009)**
A23L 1/31

(21) Номер заявки: **u 2010 05363**

(22) Дата подання заявки: **30.04.2010**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2010**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2010, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Журавель Олена Вікторівна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В ТІСТОВІЙ
ОБОЛОНЦІ

(57) Формула корисної моделі:

Фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці, який включає яловичину, сало, цибулю ріпчасту, який відрізняється тим, що додатково містить свинину, грибну сировину, рис відварений, яйця у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	25-40
свинина	30-41
сало	4-8
рис відварений	7-15
цибуля ріпчаста	2-4
яйця курячі	2-3
грибна сировина	5-12.

(11) **55129**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.12.2010



Уповноважена особа

A handwritten signature in black ink, appearing to be "А. М. ..." written over a horizontal line.

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55129 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ

1

2

(21) u201005363
(22) 30.04.2010
(24) 10.12.2010
(46) 10.12.2010, Бюл. № 23, 2010 р.
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, ЖУРАВЕЛЬ
ОЛЕНА ВІКТОРІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Фарш для виробництва м'ясних заморожених
напівфабрикатів в тістовій оболонці, який включає
яловичину, сало, цибулю ріпчасту, який відрізня-

ється тим, що додатково містить свинину, грибну
сировину, рис відварений, яйця у наступному спів-
відношенні компонентів, мас. %:

яловичина	25-40
свинина	30-41
сало	4-8
рис відварений	7-15
цибуля ріпчаста	2-4
яйця курячі	2-3
грибна сировина	5-12.

Корисна модель відноситься до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме - до виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці.

Відомий м'ясний фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці, який містить у мас. %: яловичину - 82, сало - 13,1, цибулю ріпчасту - 4,9 (ДСТУ 6028:2008).

Недоліком відомого фаршу є незадовільні функціонально-технологічні характеристики, відсутність належної кількості вітамінів та мікроелементів, що необхідні для життя людини.

Основним завданням корисної моделі є створення композиції фаршу для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці, з підвищеною біологічною та харчовою цінністю продукції, збагачення м'ясних виробів макро- та мікроелементами, вітамінами, розширення їх асортименту, а також зниження собівартості.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці містить яловичину, сало, цибулю ріпчасту. Згідно корисної моделі, додатково містить свинину, грибну сировину, рис відварений, яйця курячі в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

Яловичина	25-40
Свинина	30-41
Сало	4-8
Рис відварений	7-15
Цибуля ріпчаста	2-4

Яйця курячі 2-3
Грибна сировина 5-12.

Починно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному: введення до основної рецептури фаршу для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці в якості добавки грибною сировиною дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт вітамінами, мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

При введенні яловичини менше 25мас. % призводить до погіршення органолептичних показників, а більше 40мас. % - до утворення резиноподібної консистенції та темного кольору.

При введенні свинини менше 30мас. % погіршується структура готових виробів, а більше 41мас. % - підвищується вміст жиру у продукті, знижуючи його якісні показники і вологозв'язуючу здатність фаршу.

Додавання сала менше 4мас. % призводить до підвищення жорсткості продукту, а більше 8мас. % - до погіршення якісних показників продукту.

Зменшення кількості рису 7мас. % призводить до зниження біологічної цінності виробів, а збільшення - 15мас. % недоцільно, так як знижується харчова цінність продукту за рахунок зменшення вмісту повноцінних білків м'яса, а також погіршуються органолептичні показники.

(19) UA (11) 55129 (13) U

Введення грибної сировини менше 5мас.% призводить до зниження біологічної цінності виробів, а більше 12мас.% призводить до погіршення якісних показників, порушення структури м'ясного фаршу.

Грибна сировина - величезний резерв макро- та мікронутрієнтів, за поживністю наближається до

м'ясних продуктів, а по засвоєнню грибів організмом людини прирівнюється до продуктів рослинного походження.

Хімічний склад свіжих грибів наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

Хімічний склад свіжих грибів, %

Вид гриба	Вода	Білки	Жири	Вуглеводи	Клітковина	Зола	Енергетична цінність, кДж/100 г
Білий гриб	89,4	3,7	1,7	1,1	2,3	0,9	23
Опеньок осінній	90,0	2,2	1,2	0,5	2,3	1,0	17
Рижик	88,9	1,9	0,8	0,5	2,2	0,7	17
Лисички	91,0	1,6	1,1	1,5	0,7	1,0	20
Печериця	91,0	4,9	1,01	0,1	0,9	1,0	27

За хімічним складом гриби наближаються до овочів, але містять, у порівнянні з ними, більше білків та жирів, містять стерини, фосфатиди, ефірні олії й поліненасичені жирні кислоти, мінеральні речовини: калій, фосфор, залізо, мідь, магній, натрій, кальцій, сірка, кремній, цинк, хром, фтор тощо.

В грибах немає крохмалю, але є глікоген, ідентичний глікогену тваринного походження, містять

органічні кислоти (лимонну, винну, щавлеву, fumarову).

Багаті гриби й вітамінами: В₁, В₂, В₆, С, РР.

Таким чином, при введенні грибної сировини продукт збагачується біологічно-активними речовинами, які необхідні для нормального функціонування людського організму.

Приклади композицій фаршу для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

№ прикладу	Яловичина	Свинина	Сало	Рис відварений	Цибуля ріпчаста	Яйця курячі	Грибна сировина	Висновки
1	30	40	6	15	4	2	3	Зниження органолептики при незначній кількості грибної сировини
2	30	41	8	10	4	2	5	Хороша органолептика при незначній кількості грибної сировини у фарші
3	25	40	6	15	4	3	7	Високі органолептичні показники при зменшенні відсотка грибної сировини у фарші
4	30	36	8	10	4	2	10	Високі органолептичні, якісні показники при значній кількості грибної сировини
5	26	40	7	7	4	4	12	Хороша органолептика при збільшеній кількості грибної сировини у фарші
6	40	20	6	13	3	3	15	Зниження органолептики при збільшеній кількості грибної сировини

Використання грибної сировини в якості добавки дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансований за

хімічним складом; збагатити продукт вітамінами, мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Підписе

Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ - 42, 01601